

Risotto au saumon et asperges



POUR : 4 personnes
PRÉPARATION : 20 min
CUISSON : 25 min

1 cc d'huile d'olive
6 oignons nouveaux émincés
200 g de riz Arborio
900 ml de bouillon de légumes préparé avec 2 tablettes
Une botte d'asperges parées et coupées en fins tronçons
270 g de saumon cuit
Une botte de cresson
1 citron

1 Chauffez l'huile dans une grande poêle. Faites revenir les oignons nouveaux pendant 2 minutes en remuant jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

2 Ajoutez le riz et laissez cuire pendant 1 minute en remuant. Versez le bouillon petit à petit en remuant régulièrement jusqu'à ce que la plupart du liquide soit absorbé et que le riz soit

tendre. Cela prendra environ 15 à 20 minutes.

3 Ajoutez les asperges et le saumon 2 à 3 minutes à la fin de la cuisson et mélangez pour bien les incorporer au riz. Assaisonnez, ajoutez le cresson et pressez le citron par-dessus. Répartissez dans 4 assiettes creuses et servez immédiatement.